

HACHOIRS - TC 12 E

Petite machine au grand débit et puissance. Pour toute demande mais particulièrement indiquée pour restaurants, charcuterie de qualité et boucheries. Utile aussi comme machine auxiliaire.



Modèle	TC 12 E
Puissance	Watt 735 - Hp 1
Alimentation	230-400V/50Hz
Débit/h	Kg/h 150
Filières	mm 4,5
Dimensions max	mm 215x430 h.520
Poids net	Kg 18
Dimensions emballage	mm 320x460x470
Poids gros	Kg 20





HACHOIRS - TC 12 DALLAS

Hachoirs à viande de construction simple mais robuste. Corps et bouche de hachage en acier inox AISI 304, trémie en inox 18/10 de grande capacité avec protection garde-main.Bouches de hachage particulièrement courtes et étudiées de manière à éviter la surchauffe du produit haché.Le système de fixation exclusif de la bouche de hachage en permet un enlèvement rapide et en même temps un blocage précis.Boîte de transmission à bain d'huile avec groupe de quatre engrenages hélicoïdaux en acier trempé.Commandes avec inversion de marche de série.Plaques et couteaux auto-aiguisants inox de série.



Modèle	TC 12 DALLAS
Puissance	Watt 1.102 - Hp 1,5
Alimentation	230V/50Hz
Débit/h.	Kg/h. 200
Filières	ø mm 4,5
Dimensions max	mm 310x540 h.500
Poids net	Kg 23
Dim. d'encombre emballage	mm 500x600x420
Poids brut	kg 32





HACHOIRS - TC 12 F

Machines robustes, de ligne moderne, réalisées en alliage d'aluminium anodisé. Bouches en fusion d'acier inox avec possibilité d'appliquer le systéme UNGER partial ou total. Interrupteur commutateur, sur demande à basse tension avec relais. Bouche rigidement bloquée pour ameliorer le coupe de la viande et prolonger la durée de plaques à trou et couteaux. Engrenages en bain d'huile en acier trempé et rectifié. Moteurs ventilés soit monophasés que triphasés avec les avantages suivants: - rendement constant a longue durée du moteur - temps de travail effectif plus long puisque avons moindres interruptions - un bas indice de chauffage garde la viande toujours fraiche et sans aucune altération. Idéales comme machines pour boucheries, supermarchés, laboratoires, restaurants etc.



Modèle	TC 12 F
Puissance	Watt 882 - Hp 1 1/5
Alimentation	230-400V/50Hz
Débit/h	Kg/h 150
Filières	mm 4,5
Dimensions max	mm 240x360 h.510
Poids net	Kg 25
Dimensions emballage	mm 320x460x460
Poids gros	Kg 30





HACHOIRS - TC 12 MAGNUM INGRANAGGI

Hachoir à viande innovant, réalisé en acier inox avec réducteur à engrenages en bain d'huile hermétique. Commades à 24V avec dispositif en avant – en arrière optionnel, moteurs ventilés et puissants, bouche monobloc totalement démontable et lavable au lave-vaisselle. Bouche inox avec plaque et couteau autoaiguisant, grande trémie de remplissage et application passe-tomates optionnelle.



Modèle	TC 12 MAGNUM INGR.
Puissance	watt 750/Hp 1 Mn - watt 1.100/Hp 1,5 Tf
Alimentation	230-400V/50Hz
Débit/h	-
Filières	mm 4,5
Dimensions max	mm 376x360 h.485
Poids net	kg 24,5
Dimensions emballage	mm 500x500x600
Poids brut	kg 27,5

Filières ø 3 mm	Filières ø 4,5 mm	Filières ø 8 mm
		



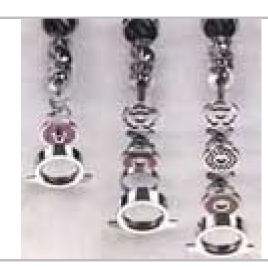


HACHOIRS - TC 12 RIO

Machines robustes aux lignes arrondies, réalisées en acier inox AISI 304. Bouches en moulage d'acier inox avec possibilité d'appliquer le système UNGER total ou partiel. Grande trémie de chargement extractible. Pupitre de commande 24V avec inversion de marche de série sur les modèles CE. Blocage rigide de la bouche pour améliorer la coupe de la viande et prolonger la durée des plaques et des couteaux. Réducteur hermétique avec engrenages en bain d'huile, en acier trempé et rectifié. Moteur ventilés triphasés et monophasés, présentant les avantages suivants: - rendement très constant et durée du moteur - augmentation du temps de travail effectif dû à un nombre réduit d'interruptions - Indice de chauffe bas pour garantir constamment la fraîcheur de la viande. Idéales comme machines de comptoir dans les boucheries, supermarchés, laboratoires, restaurants, etc.



Modèle	TC 12 RIO
Puissance	Watt 736 - HP 1
Alimentation	230-400V/50Hz
Débit/h.	Kg/h. 150
Filières	mm 4,5
Dimensions max	mm 435x395 h.410
Poids net	Kg 27
Dimesions emballage	mm 500x500x600
Poids brut	Kg 30

Système UNGER	Panneau commandes IP67 optionel
	





HACHOIRS - TC 22 E

Petite machine au grand débit et puissance. Pour toute demande mais particulièrement indiquée pour restaurants, charcuterie de qualité et boucheries. Utile aussi comme machine auxiliaire.



Modèle	TC 22 E
Puissance	Watt 800 - Hp 1 1/5
Alimentation	230-400V/50Hz
Débit/h	Kg/h 200
Filières	mm 4,5
Dimensions max	mm 215x440 h.520
Poids net	Kg 21
Dimensions emballage	mm 320x460x470
Poids gros	Kg 23



HACHOIRS - TC 22 CHICAGO

Hachoirs simples, mais robustes. Corps et bouche de hachage en acier inox AISI 304. Plateau à viande en acier inox de grande. Bouches particulièrement courtes, étudiées pour éviter le surchauffage du produit. Bouche 12 et 22 en inox avec possibilité de fixage rapide à baïonette. Boîte de transmission en bain d'huile avec engranages helicoïdaux en acier trempé. Commandes avec inverseur de marche standard. Livrés avec plaque à trous et couteau à affûtage automatique. Les hachoirs sont disponibles en version normale pour les pays extra-européens et à normes CE avec commandes à 24 V.



Modèle	TC 22 CHICAGO
Puissance	Watt 1102 - Hp 1 1/2
Alimentation	230-400V/50Hz
Débit/h	Kg/h 300
Filières	mm 4,5
Dimensions max	mm 310x550 h.500
Poids net	Kg 27
Dimensions emballage	mm 500x600x420
Poids gros	Kg 34





Pièces détachés | Manuel | Vidéo | Informations suppl. | PRIX   < Liste Tables >

HACHOIRS - TC 22 DALLAS

Hachoirs à viande de construction simple mais robuste. Corps et bouche de hachage en acier inox AISI 304, trémie en inox 18/10 de grande capacité avec protection garde-main.Bouches de hachage particulièrement courtes et étudiées de manière à éviter la surchauffe du produit haché.Le système de fixation exclusif de la bouche de hachage en permet un enlèvement rapide et en même temps un blocage précis.Boîte de transmission à bain d'huile avec groupe de quatre engrenages hélicoïdaux en acier trempé.Commandes avec inversion de marche de série.Plaques et couteaux auto-aiguisants inox de série.



Modèle	TC 22 DALLAS
Puissance	Watt 1.470 - Hp 2,0
Alimentation	230V/50Hz
Débit/h.	Kg/h. 300
Filières	ø mm 4,5
Dimensions max	mm 310x550 h.500
Poids net	Kg 27
Dim. d'encombre emballage	mm 500x600x420
Poids brut	Kg 34





HACHOIRS - TC 22 FROZEN

Un nouveau modèle signé Sirman complète aujourd'hui la vaste gamme d'équipements destinés aux professionnels de la restauration et tout particulièrement aux bouchers : le hachoir à viande refrigéré Frozen. Extrêmement compact et caractérisé par des lignes arrondies et par l'absence d'arêtes et d'angle de pli, il se présente comme un élégant monobloc en acier inox AISI 304, avec la puissance d'un moteur HP 2.0. Ce produit haute technologie au design innovant, présente les caractéristiques suivantes: - bouche de hachage en microfusion d'acier inox AISI 304, aussi bien entreprise que Unger; - grande trémie réfrigérée ; - température de travail: de –2°C à +4°C; - compresseur frigorifique puissant de 150 W; - commandes simples et accessibles.



Modèle	TC 22 FROZEN
Puissance	Watt 1472 / HP 2
Alimentation	230-400V/50Hz
Débit/h	Kg/h 300
Filières	mm 4,5
Dimensions max	mm 455x405 h.850 aperto
Poids net	Kg 48
Dimensions emballage	mm 500x500x600
Poids brut	Kg 53

Commandes	Levier fixage bouche	Couvercle fermeture trémie
		



EUROPROJET, SARL au capital de 7 622,45 E - 431 674 316 RCS Lyon.
50 cours A. Briand 69300 Caluire. tél. 04 37 40 00 32 - Fax 04 78 08 41 03
TVA FR 164 316 743 16 - APE 741 G
www.europrojet.fr / www.cuisine-professionnelle.com







HACHOIRS - TC 22 LA PORTE

Ces machines à la ligne moderne sont construites en acier inox 18/8. Bouches en fusion d'acier inox avec la possibilité d'appliquer le système UNGER total ou partiel. Interrupteur avec renversement de marche, sur demande panneau commande à basse tension. La bouche rigidement serrée permet d'obtenir une meilleure coupe de la viande et de prolonger la durée des filières et des couteaux. Engrenaqes en acier trempé et rectifiés, en bain d'huile. Les moteurs ventilés, soit triphasés que monophasés, présentent les avantages suivants: - un rendement constant et une longue durée du moteur - une augmentation du temps de travail puisque on a moins d'interruptions - un bas indice de chauffage pour garder la viande toujours fraîche et inaltérée. Ces machines sont idéales pour l'emploi en boucheries, supermarchés, laboratoires et restaurants.



Modèle	TC 22 LA PORTE
Puissance	Watt 1102 - Hp 1 1/2
Alimentation	230-400V/50Hz
Débit/h	Kg/h 300
Filières	mm 4,5
Dimensions max	mm 400x485 h.520
Poids net	Kg 40
Dimensions emballage	mm 520x620x520
Poids gros	Kg 43





HACHOIRS - TC 130 INDUSTRIALE

Machines particulièrement conçues pour tâches pesantes et qui permettent le maximum d'exploitation sans problèmes de entretien ou de durée. - Corp complètement en acier inox 18/8 - Moteur auto ventilé, avec inversion de marche, et protegé d'eventuels jaillissements d'eau - Réducteur de vitesse avec engrenages en acier trempé et rectifié en bain d'huile - Trémie très grande en acier inox



Modèle	TC 130 IND.
Puissance	Watt 5150 - Hp 7
Alimentation	230-400V/50Hz
Débit/h	Kg/h 650
Filières	mm 6
Dimensions max	mm 580x1150 h.1050
Poids net	Kg 155
Dimensions emballage	mm 800x1200x1300
Poids gros	Kg 165

CAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES
Avant d’effectuer n’importe quelle opération d’entretien, **il faut débrancher l’appareil du réseau d’alimentation électrique et l’isoler complètement du reste de l’installation .**

7.2 - PIEDS
A la longue, les pieds pourraient se détériorer perdant les caractéristiques d’élasticité et rendant ainsi l’appareil moins stable. Dans ce cas, remplacez-les.

7.3 - CORDON D’ALIMENTATION
Vérifiez périodiquement l’état d’usure du cordon d’alimentation, et si nécessaire appelez le “SERVICE APRÈS-VENTE” pour le remplacer.

7.4 - ETIQUETTE TABLEAU DE COMMANDE
L’étiquette du clavier pourrait à la longue s’abîmer ou s’enlever. Dans ce cas, remplacez-la en appelant le “SERVICE APRÈS-VENTE ”.

7.5 - PLAQUE ET LAME
La plaque et la lame avec le temps peuvent se détériorer; dans ce cas “appelez le “SERVICE APRÈS-VENTE” pour le remplacer par des pièces de rechange originales.

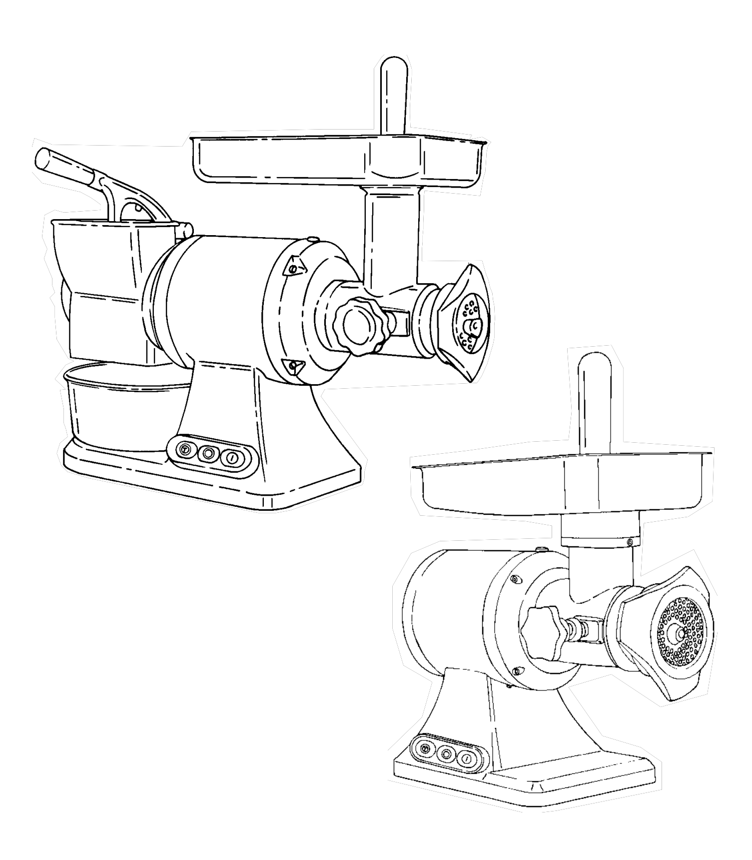
CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE

8.1 - MISE HORS-SERVICE
Si on décide de mettre la machine hors-service, s’assurer que personne ne puisse l’utiliser; débranchez-la de l’installation électrique.

8.2 - ELIMINATION
Quand l’appareil est mis hors-service, il peut être éliminé. Pour éliminer correctement l’appareil, s’adressez à une entreprise spécialisée en tenant compte des matériaux utilisés pour les différentes parties. (**voir chap.1 par.3.2**).



MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



TC/TCG 12E - 22E CE



EUROPROJET, SARL au capital de 7 622,45 E - 431 674 316 RCS Lyon.
50 cours A. Briand 69300 Caluire. tél. 04 37 40 00 32 - Fax 04 78 08 41 03
TVA FR 164 316 743 16 - APE 741 G
www.europrojet.fr / www.cuisine-professionnelle.com



INTRODUCTION

- Ce manuel a été conçu pour fournir au **client** toutes les informations et les normes de sécurité nécessaires pour l'utilisation de la machine, ainsi que le mode d'emploi et d'entretien qui garantit le bon fonctionnement de l'appareil et son rendement optimal dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux utilisateurs de la machine et aux personnes qui s'occupent de son entretien .

TABLE DES MATIERES

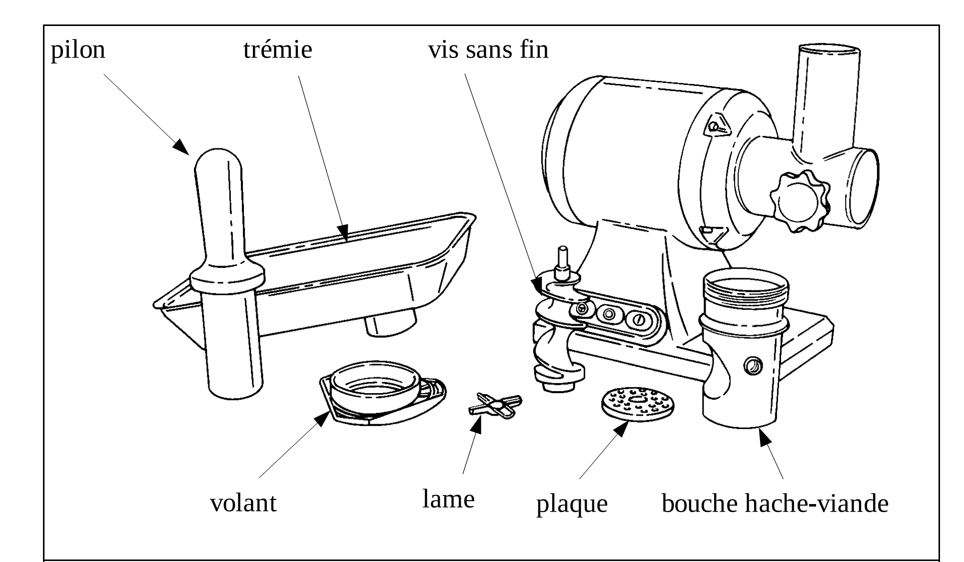


FIG. n°15 - Vue du TC désassemblé pour le nettoyage

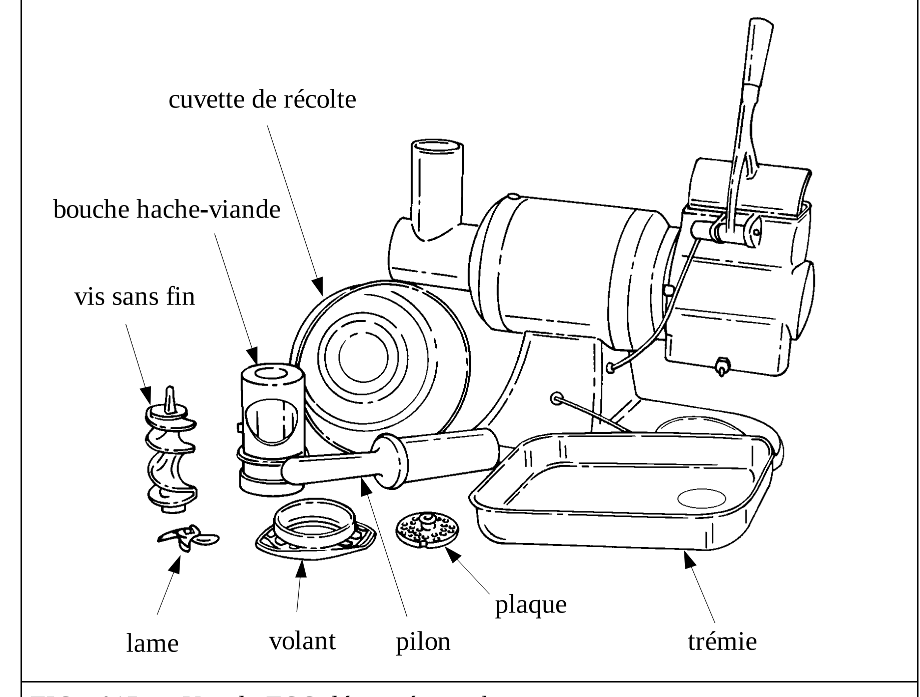


FIG. n°15a - Vue du TCG démonté pour le nettoyage

6.2 -PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

(voir FIG. n°14)

ATTENTION

- Oter le pilon (1) et la trémie (2);
- dévisser le volant (8) et enlever la plaque (6), la lame (5) et la vis sans fin (4) dans le sens de la flèche (a);
- dévisser le bouton (7) et extraire la bouche hache-viande (3) toujours dans le sens de la flèche.

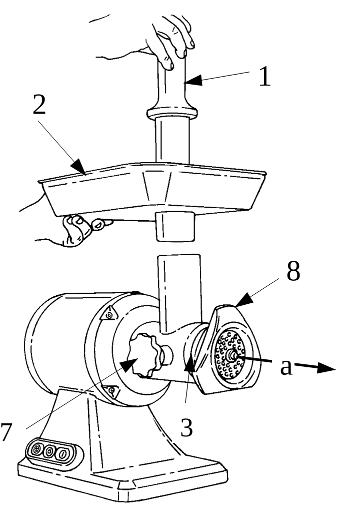
A ce stade, tous les éléments *(voir FIG. n°15-15a)* peuvent être lavés avec un jet d'eau tiède (50 C°) et un détergent neutre.

Le lavage du corps de la machine, sur le lieu de travail, peut être effectué avec un chiffon humide, et rincé fréquemment à l'eau.

ATTENTION

Pour le TCG nettoyer le rouleau de la râpe avec une petite brosse, en faisant attention aux aspérités.

Quand tous les éléments et la machine sont parfaitement secs, réassembler le tout.



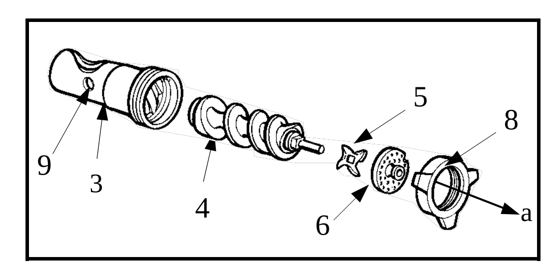


FIG. n°14 - Désassemblage des éléments

N.B. Pour réassembler le TC/TCG suivre les indications du schéma ci-dessus:

1) introduire la bouche du hache-viande, la bloquer avec le bouton (7); le pivot de la poignée doit se loger dans son emplacement (9);
2) introduire la vis sans fin (4) dans la bouche du hache-viande (3) en faisant très attention qu'elle soit installée correctement;
3) insérer la lame (5) dans l'orifice carré sur le pivot de la vis sans fin et ensuite la plaque (6) en maintenant l'accouplement initial.
4) Quand tous les éléments sont installés correctement, visser le volant.

LISTE DES FIGURES

CHAP. 1 - INFORMATION SUR LA MACHINE

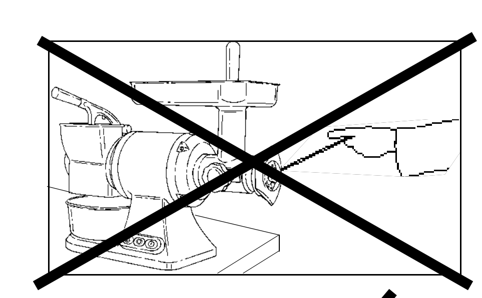
1.1 - PRECAUTIONS GENERALES

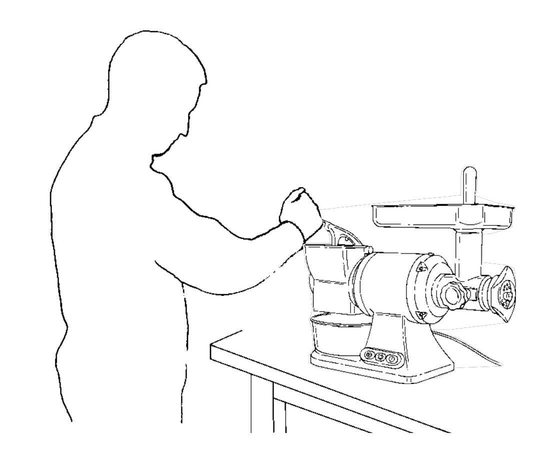
- La machine ne doit être utilisée que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Même si la machine est équipée de dispositifs de sécurité, évitez d'approcher les mains des parties en mouvement ou de toucher la machine avec les mains mouillées ou humides.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Il est nécessaire d'évaluer attentivement les risques résiduels lors des opérations de nettoyage et d'entretien du TC/TCG (quand les protections sont absentes).
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du cordon d'alimentation électrique (pour éviter tout danger, dérouler complètement le cordon d'alimentation sur toute sa longueur en évitant de le tordre); un fil usé ou endommagé représente un grave danger d'ordre électrique; évitez de comprimer le fil avec des objets lourds, de le laisser en contact avec des surfaces chaudes ou coupantes, et ne le tirez pas pour débrancher la prise de courant.
- Si la machine donne des signes ou la preuve d'un mauvais fonctionnement, on recommande de ne pas utiliser l'appareil et de ne pas intervenir directement pour la réparation, mais de contacter le "Service Après-vente".
- La machine a été construite et projetée pour hacher seulement et exclusivement de la viande dans le hache-viande et râper seulement du fromage et du pain pour la râpe. Ne l'utilisez pas pour des produits surgelés ou des produits non alimentaires, évitez d'introduire des objets métalliques à l'intérieur de l'ouverture de la râpe ou du hache-viande.
- **Ne jamais râper ou hacher d'aliment sans utiliser le levier presseur ou le pilon.**

Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:

⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou manipulé la machine;
⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces **non originales**;
⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
⇒ si la surface de la machine a été traitée avec des produits non adéquats. (substances inflammables, corrosives ou nuisibles).

FIG. n°12 - Position correcte





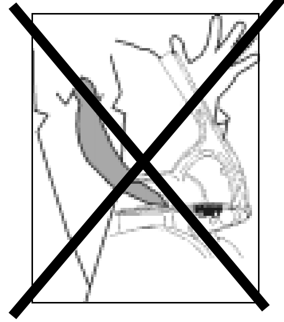


FIG. n°13 - Faire très attention à ...
Ne pas introduire d'objets métalliques ou autres (voir pag.4 par. 9) à l'intérieur de la bouche de la râpe et du hache-viande et dans le levier presseur , et ne pas porter de vêtement qui pourraient s'accrocher pendant l'utilisation de la machine.

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GENERALITES

- Le nettoyage de la machine est une opération qu'il faut effectuer au moins une fois par jour et, si nécessaire, plus fréquemment.
- Il faut effectuer scrupuleusement le nettoyage de toutes les parties du TC/TCG qui sont en contact direct ou indirect avec l'aliment.
- Le TC/TCG ne doit pas être nettoyé avec des machines hydronettoyantes ou des jets d'eau, non il ne faut pas utiliser d'ustensiles, de brosses ou tout autre objet qui pourrait endommager la surface de la machine.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, **il faut débrancher la prise d'alimentation du réseau pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.**

5. Pour conserver longtemps en bon état la plaque et la lame, et pour obtenir une coupe parfaite:
   - éteindre la machine immédiatement après la sortie de la viande;
   - maintenir toujours la plaque et la lame accouplées.
6. Eviter de serrer excessivement le volant.
7. A la fin de l'opération, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "0" *(voir FIG. n°9-9a)*; ensuite démonter et nettoyer soigneusement la bouche et tous les autres éléments.

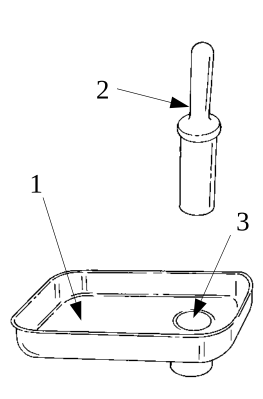


FIG. n°10 **-** *Chargement du produit dans le hache-*

5.4 - CHARGEMENT DU PRODUIT DANS LA RAPE *(voir FIG. n°11)*

N.B. <u>L'aliment doit être introduit dans la râpe quand la machine est éteinte.</u>

La procédure est la suivante:
1. lever le bras presseur;
2. introduire l'aliment dans la bouche et le bloquer au moyen du bras. La quantité de produit chargé dans la bouche doit permettre la fermeture du bras presseur (1) jusqu'à obtenir le contact entre le magnéto (2) et le micro (3).

Ceci est la condition nécessaire pour la mise en route de la machine, **s'il n'y a pas de contact la machine ne se met pas en route.**

3. Assumer une position correcte pour éviter les accidents. le corps doit être perpendiculaire au plan de travail *(voir FIG. n°12)*; ne jamais introduire les mains dans la bouche de la râpe quand la machine est en fonction.
4. Mettre en route la machine en appuyant sur le bouton de mise en route "I";
5. A la fin de l'opération, éteindre la machine en appuyant sur le bouton "0".

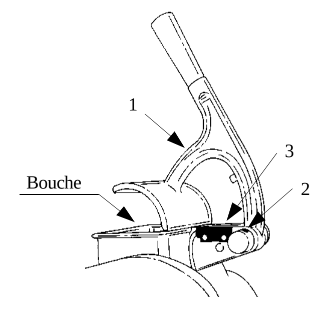


FIG. n°11 **-** *Chargement du produit dans la râpe*

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

En ce qui concerne les sécurités de nature électrique, l'appareil décrit dans ce manuel est conforme aux normes **EN 60335-1, EN 55014** et aux directives **73/23/CEE, 89/336/CEE, mod. 91/368/CEE, 92/31/CEE, 93/44/CEE, 93/68/CEE,** tandis que les sécurités de nature mécanique ont été projetées conformément aux directives **89/392/CEE, mod. 91/368/CEE, 92/31/CEE, 93/44/CEE, 93/68/CEE.**

Le TC/TCG est muni de *(voir FIG. n°1):*
- relais sur le circuit de commande, qui oblige à la remise en route volontaire de la machine en cas d'interruption accidentelle de l'alimentation électrique;
- grille de protection (1) sur la bouche d'évacuation *(voir FIG. n°1)*, pour éviter tout contact accidentel des mains de l'utilisateur avec le rouleau pendant le fonctionnement du TCG;
- micro magnétique (2) qui arrête la machine si on lève le levier presseur pour le TCG.

Le TC/TCG est équipé selon les normes pour les protections électriques et mécaniques pendant le fonctionnement ainsi que pendant le nettoyage et l'entretien.

Il existe toutefois des **RISQUES RESIDUELS** qui ne peuvent pas être éliminés complètement, et qui sont mis en évidence dans ce manuel par le point ***<u>ATTENTION</u>***.

Il s'agit de dangers de coupure dus à l'utilisation du couteau et du rouleau de la râpe pour le TCG pendant le nettoyage de la machine.

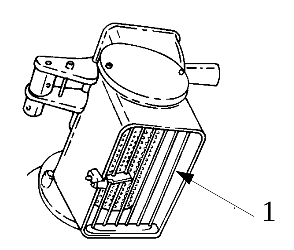


FIG. n°1 - Position des sécurités sur TC/TCG

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

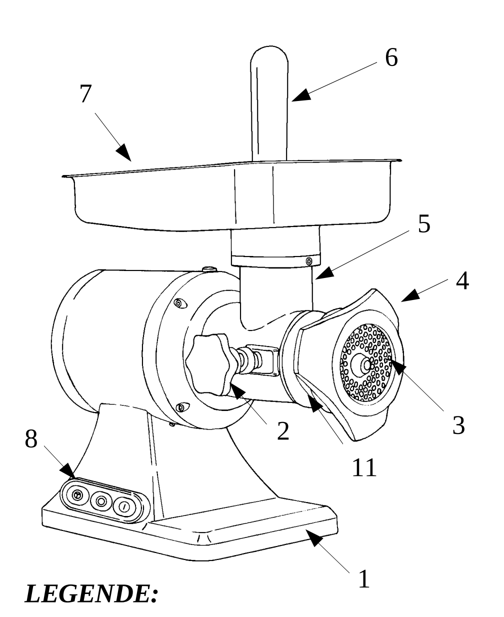
1.3.1 - Description générale

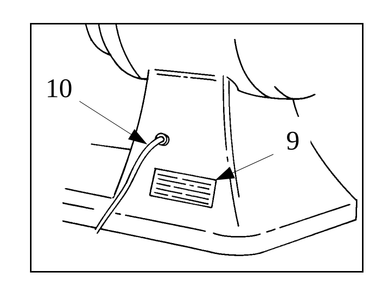
Le TC/TCG a été projeté et réalisé par notre Maison, dans le but précis de garantir:
- un maximum de sécurité durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- un maximum d'hygiène grâce à la sélection minutieuse des matériaux en contact avec l'aliment; et à l'élimination des angles pour les parties en contact direct avec l'aliment ce qui facilite le nettoyage;

- un démontage facile;
- résistance et stabilité de tous les éléments;
- l'émission de bruit minimum grâce à la transmission par engrenage et bain d'huile;
- une grande maniabilité.

1.3.2 - Caractéristiques de construction
Le TC/TCG est entièrement construit en acier inox AISI 304 et en alliage d'aluminium pour aliments; ce qui garantit le maximum d'hygiène pendant le contact avec l'aliment, et rend la surface inattaquable par les acides et les sels et résistante à l'oxydation. Le rouleau de la râpe est en acier inox muni de dents poinçonnées.

1.3.3 - Structure de la machine
FIG. n°2 - Vue générale du TC

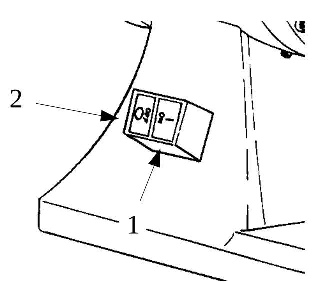




LEGENDE:

1 - Base	7 - Trémie
2 - Bouton	8 - Tableau de commande
3 - Plaque	9 - Plaquette signalétique - matricule
4 - Volant	10 - Cordon d'alimentation
5 - Goulotte hache-viande	11 - Conduit pour hacher
6 - Pilon	

5.1.1 - Commandes pour le KIT FRANCIA
Les commandes pour le KIT FRANCIA sont installées sur le corps du TC/TCG comme sur la *FIG.n°9a.*



1 - Bouton de mise en route "I".
2 - Bouton d'arrêt "0".

FIG. n°9a - Position commandes KIT FRANCIA

5.2 - PREPARATION DU TC/TCG POUR L'UTILISATION
N.B. <u>Avant de commencer à travailler, s'assurer que tous les éléments démontables du TC/TCG soient fixés correctement *(voir FIG. n°14)*</u>
- Installer la bouche (réf. 3) et la fixer au moyen de la poignée placée sur le côté de la goulotte (réf.4);
- ensuite installé la vis sans fin, le lame, la plaque et le volant, en vissant légèrement.

5.3 - CHARGEMENT DU PRODUIT DANS LE HACHE-VIANDE
(voir FIG. n°10)

Pendant le fonctionnement de la machine, assumer une position correcte pour éviter les accidents, le corps doit être perpendiculaire au plan de travail *(voir FIG. n°12).* **Evitez les positions qui pourraient entraîner le contact direct des parties du corps avec la machine en mouvement.**

N.B. <u>L'aliment doit être chargé dans le TC/TCG quand le moteur fonctionne.</u>
La procédure est la suivante:

1. placer l'aliment dans la trémie (1);
2. mettre en route la machine en appuyant sur le bouton-poussoir start "I" *(voir FIG. n°9-9a)*;
3. lever le pilon (2); introduire la viande dans le conduit (3); utiliser le pilon uniquement pour faciliter l'introduction de la viande dans la bouche sans forcer.
4. Si la viande est bien coupée, le resserrement de la vis sans fin est suffisant; dans le cas contraire serrer d'avantage le volant jusqu'à obtenir une coupe parfaite.

4.4 - VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT

Pour contrôler le bon fonctionnement de la machine, suivre la procédure suivante:

- appuyer sur le bouton de mise en route "I" et vérifier que la vis sans fin tourne dans le sens contraire des aiguilles d'une montre par rapport à la bouche d'évacuation du TC;
- contrôler qu'en appuyant sur le bouton de mise en route "I et sur le bouton d'arrêt "0", le rouleau de la râpe tourne dans le sens indiqué par la flèche appliquée sur la machine sur le côté de la râpe *(voir FIG. n°8)*;
- contrôler qu'en actionnant le bouton de marche arrière "T" le sens de rotation du rouleau râpe du TCG s'inverse (sens horaire);
- contrôler si en actionnant le levier presseur la machine s'éteigne.

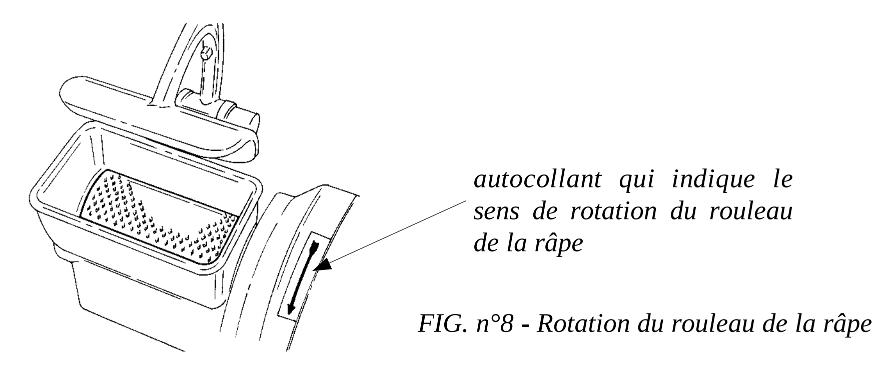
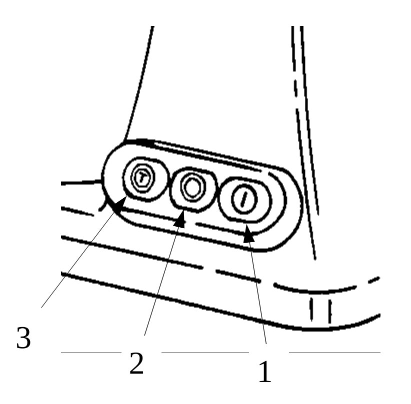


FIG. n°8 **-** *Rotation du rouleau de la râpe*

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont installées sur le corps du TC/TCG comme indiqué *FIG.*



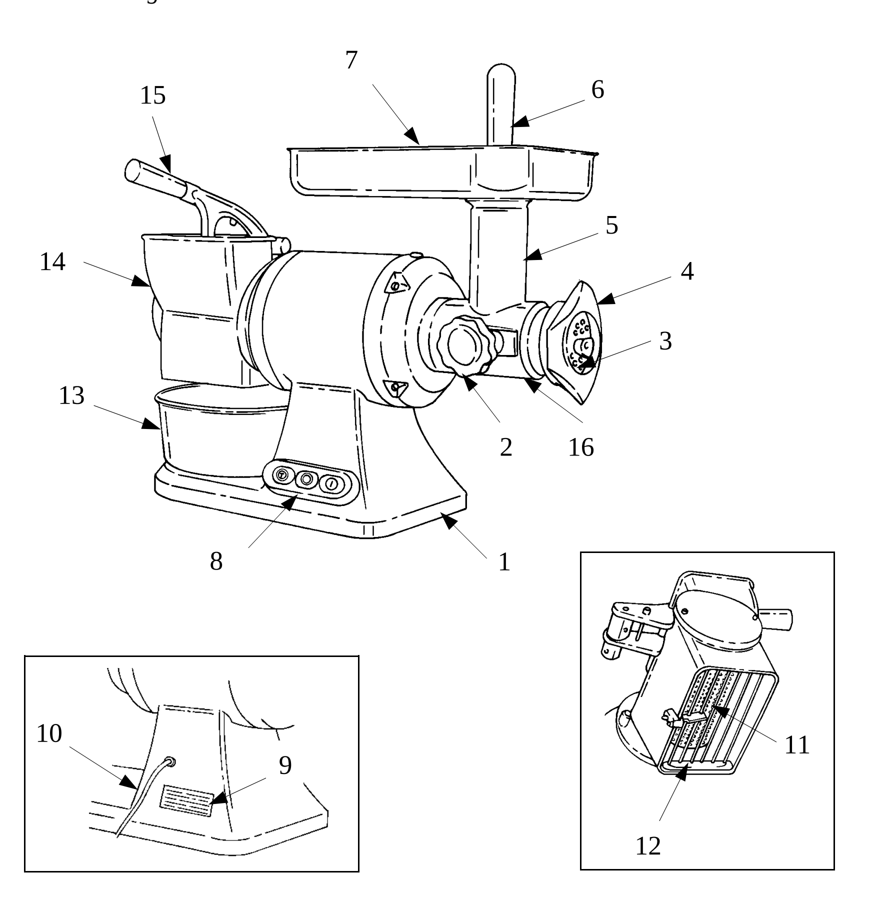
1 - Bouton de mise en route "I".

2 - Bouton d'arrêt "0".

3 - Bouton de marche arrière "T".

FIG. n°9 **-** *Position commandes*

FIG. n°2a - Vue générale du TCG



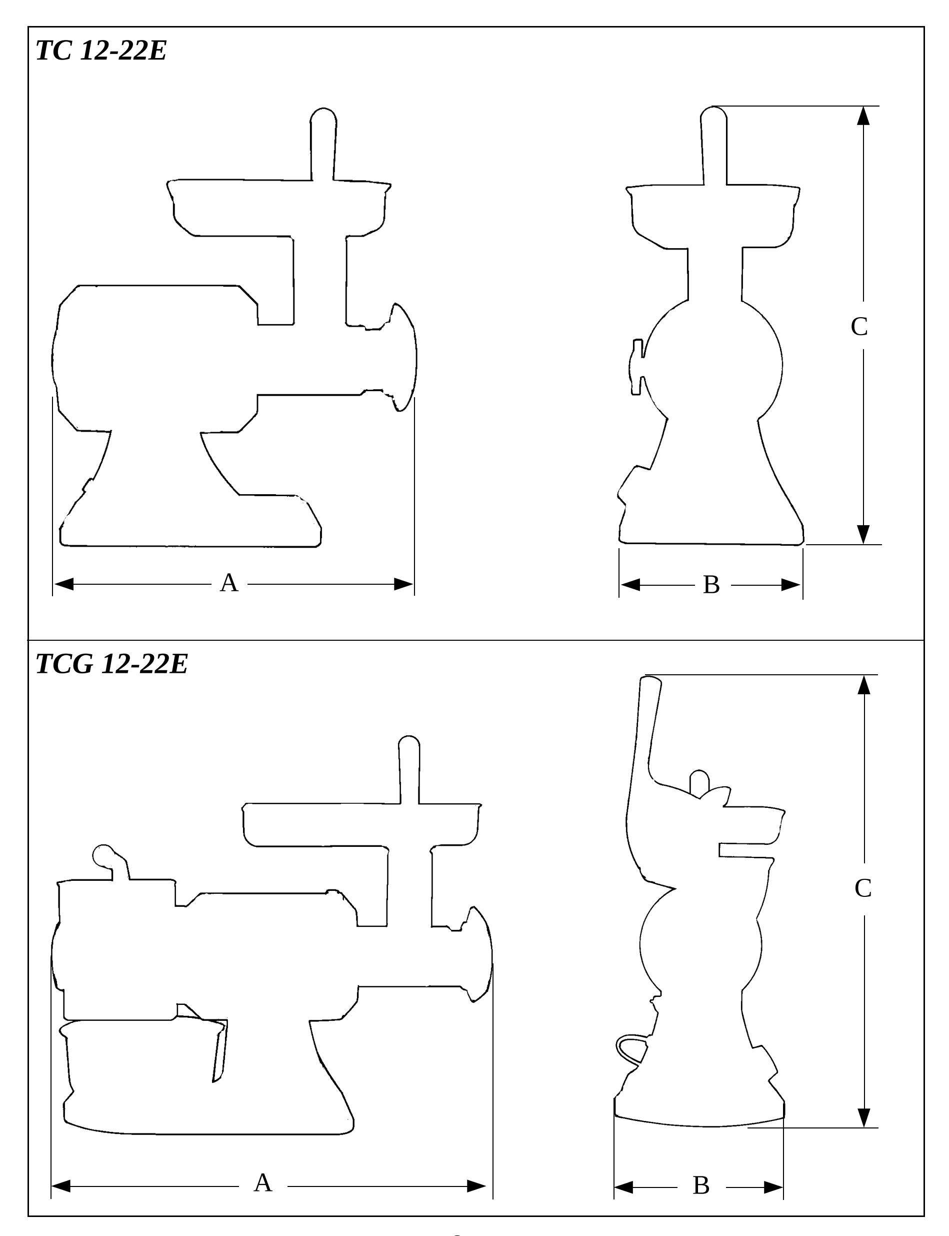
LEGENDE:

1 - Base
2 - Bouton
3 - Plaque
4 - Volant
5 - Goulotte hache-viande
6 - Pilon
7 - Trémie
8 - Tableau de commande
9 - Plaquette signalétique-matricule
10 - Cordon d'alimentation
11 - Rouleau râpe
12 - Grille de protection
13 - Cuvette de récolte
14 - Râpe
15 - Levier presseur
16 - Conduit pour hacher

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

FIG. n°3 - Dessins d'encombrement



4.3.2 - Schéma électrique triphasé

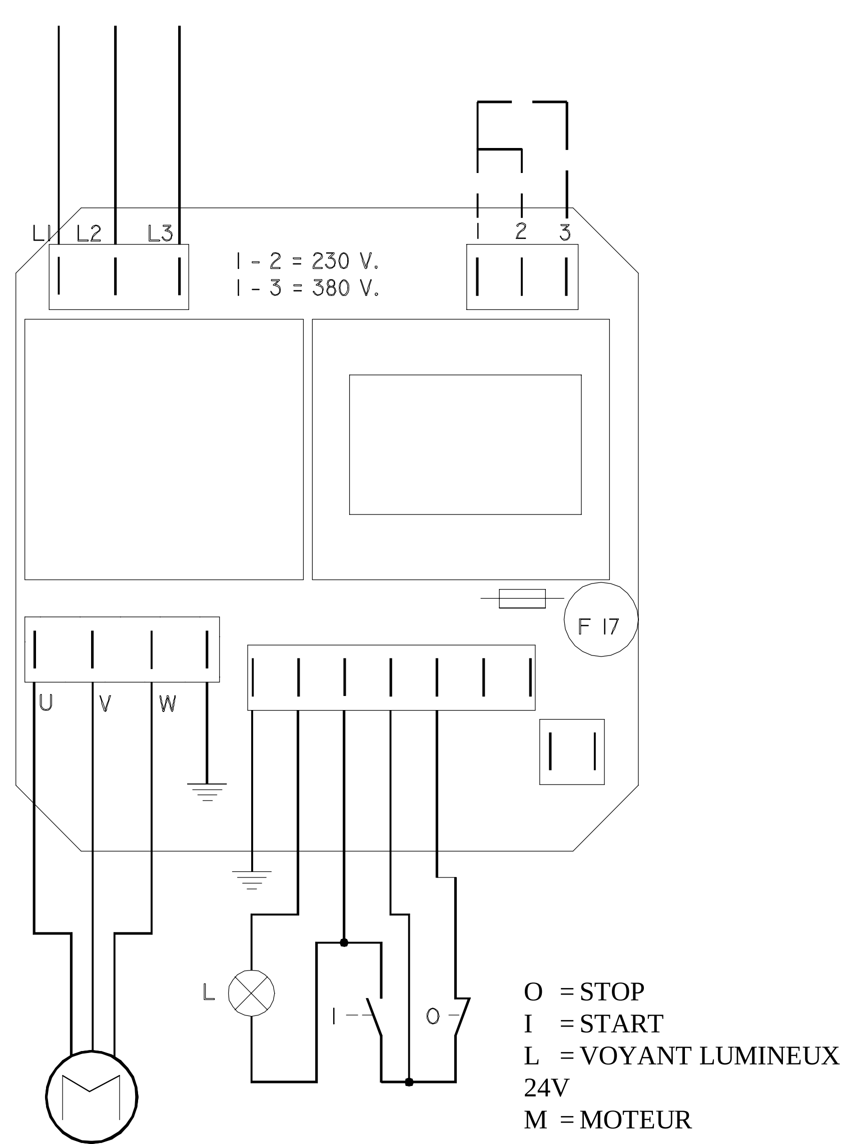
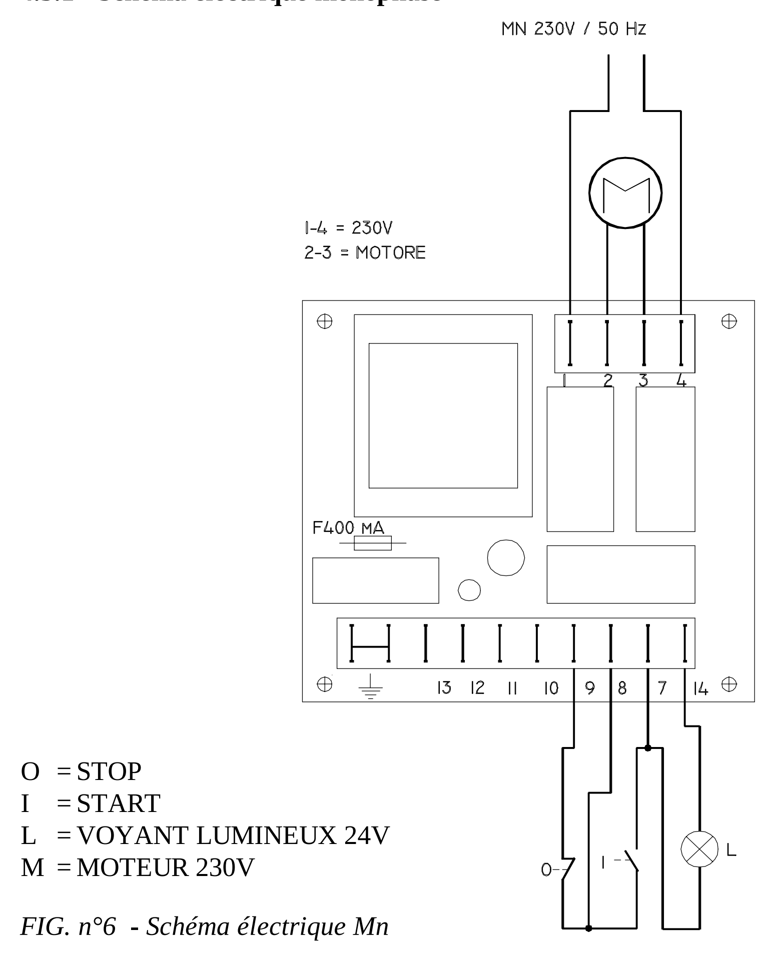


FIG. n°7 - Schéma électrique Tph

d'arrêt "0".
<u>Le sens de rotation de la vis sans fin du hache-viande, par rapport à la bouche d'évacuation, doit être contraire aux aiguilles d'une montre</u> (voir FIG. *n°8)*.
<u>Si le sens de rotation n'est pas exact, inverser dans la prise ou dans la fiche, deux des trois fils d'alimentation (noir et gris).</u>
<u>Le moteur installé sur le TC/TCG peut fonctionner avec un voltage de 400V ainsi que 230V.</u>Sauf spécification contraire, les branchements sont prévus pour l'alimentation à 380V; pour l'adaptation au réseau 230 V. triphasé, demandez l'intervention du "SERVICE APRÈS-VENTE" .

4.3 - SCHEMAS ELECTRIQUE TC/TCG 12-22E

4.3.1 - Schéma électrique monophasé



O = STOP
I = START
L = VOYANT LUMINEUX 24V
M = MOTEUR 230V

FIG. n°6 - Schéma électrique Mn

TAB. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.

Modèle	**u.m.**	**TC 12E**	**TC 22E**	**TCG 12E**	**TCG 22E**
Alimentation	Mn Tph	230 V. / 50Hz 230-400 V. / 50Hz			
Longueur A	mm	430	440	600	620
Largeur B	mm	215	215	300	300
Hauteur C	mm	520	520	565	565
Tours rouleau	t/1'	/	/	1400	1400
Ø Plaque	mm	70	82	70	82
Ø Trous plaque	mm	6	6	6	6
Production/heure	kg/h	150	200	150	200
Moteur	Hp	1	1.2	1	1.2
Puissance	Watt	735	800	735	800
Poids net	kg	18	22	23	26
Niveau sonore du bruit	dB	≤73	≤73	≤73	≤73

***<u>ATTENTION</u>*:** La machine a été conçue pour répondre aux caractéristiques électriques décrites sur la plaquette signalétique située à l'arrière de la machine; avant d'effectuer tout branchement, consulter le § **4.2**. **Branchement électrique.**

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

3.1 - ENVOI DE LA MACHINE *(voir FIG. n°4)*

Le TC/TCG est envoyé par notre usine parfaitement emballé; l'emballage se compose de:

a) une solide boîte en carton;
b) la machine;
c) ce manuel;
d) trémie;
e) pilon;
f) cuvette hache-viande;
g) cuvette râpe;
h) certificat de conformité CE.

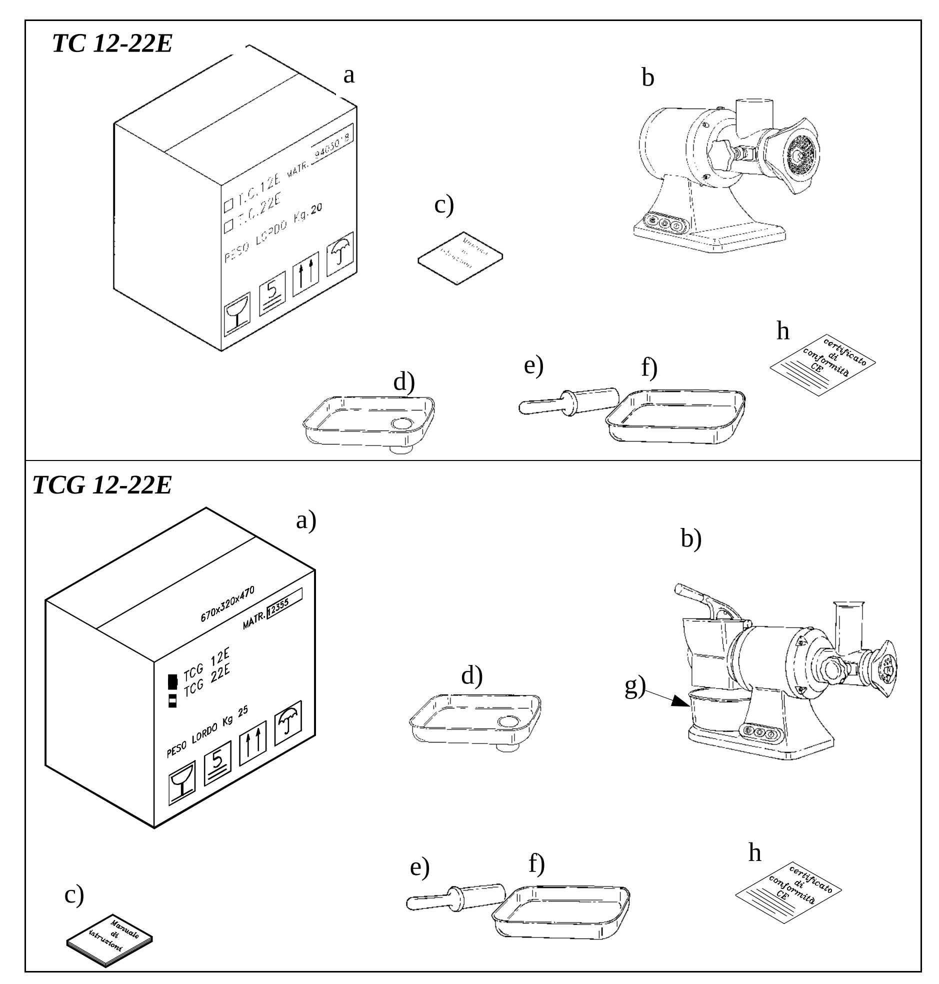


FIG. n°4 - Description de l'emballage

3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (*voir FIG. n°4*). Si, par contre, lors de la réception, le colis apparaît endommagé, il faut le communiquer au transporteur et rédiger un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les 3 jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulevé correctement par les 4 coins (parallèlement au sol).

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, une palette éventuelle, un feuillard en plastique et une mousse en polyuréthane) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides .

Si la machine est installée dans un Pays ayant une réglementation particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur .

CHAP. 4 - INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

Le TC/TCG doit être installé sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le Tab. 1, et doit donc avoir suffisamment d'espace, la surface doit être bien nivelée, sèche, lisse, solide et stable et doit se trouver à 80 cm du sol. En outre la machine doit être installée dans un endroit ou l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

4.2 - BRANCHEMENT ELECTRIQUE

4.2.1 - TC/TCG avec moteur monophasé

Le TC/TCG est pourvu d'un câble d'alimentation de section 3x1,5 mm^2; longueur ≅ 1.5 m.

Brancher l'appareil 230V 50 Hz, interposez un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A, Δ I = 0.03A. A ce point assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre. Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaque signalétique- n° de matricule (*voir FIG. n°5*) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

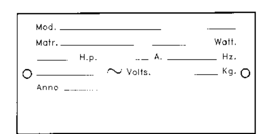


FIG. n°5 - Plaquette signalétique - matricule

4.2.2 - TC/TCG avec moteur triphasé

Le TC/TCG est pourvu d'un câble d'alimentation de section 5 x 1,5 mm²; longueur ≅ 1.5 m.

Branchez la machine au réseau d'alimentation triphasé 400V/50 Hz au moyen d'une prise CEI (rouge), en interposant un interrupteur différentiel magnétothermique de 10 A, ΔI = 0.03 A.

A ce stade s'assurer que l'installation de terre fonctionne parfaitement. Avant de brancher le TC/TCG définitivement au réseau triphasé, contrôlez le sens de rotation de la vis d'alimentation avec une impulsion du bouton-poussoir de mise en route "I" *(voir FIG. n°9-9a)* suivie immédiatement d'un arrêt grâce au bouton